



Kernfaktor **Bett**

Wir haben uns überlegt, was den Gästen wirklich wichtig ist, und sind auf zwei Kernfaktoren gekommen: ein gutes Bett und Highspeed-WLAN“, verdeutlicht Hoteldirektor Carsten Werblow das Konzept des Gambino Hotel Cincinnati in München, Fasangarten. Die 146 Zimmer sind dementsprechend im unkomplizierten Industrial-Design eingerichtet. Der Fokus liegt auf dem von Boconcept eigens für das Hotel entworfenen Bett. Ein Schreibtisch mit USB-Steckdosen, ein Ankleide- und Badbereich mit separater Toilette, eine Tee- und Kaffeestation sowie eine Chaiselounge in jedem Zimmer komplettieren das pragmatische Bild. Auf eigene Gastronomie im Haus verzichtet man, stattdessen steht in der 24/7-besetzten Lobby ein Snack-Automat von Foodji bereit, bei dem die Gäste – via App auch vom Zimmer aus – gesunde Alternativen zu Schokoriegeln und Sandwiches bestellen können, etwa Couscous oder Chia-Pudding. Lieferanten sind z. B. Dean and David und die Münchner Suppenküche. „Wer sich umfassender versorgen möchte, kann den Supermarkt oder den Bäcker im Erdgeschoss unseres Gebäudes nutzen“, ergänzt Carsten Werblow.

Am 1. Juni eröffnete mit dem Gambino Hotel Cincinnati das erste Haus der eigenen Budget-Marke.

reich mit separater Toilette, eine Tee- und Kaffeestation sowie eine Chaiselounge in jedem Zimmer komplettieren das pragmatische Bild. Auf eigene Gastronomie im Haus verzichtet man, stattdessen steht in der 24/7-besetzten Lobby ein Snack-Automat von Foodji bereit, bei dem die Gäste – via App auch vom Zimmer aus – gesunde Alternativen zu Schokoriegeln und Sandwiches bestellen können, etwa Couscous oder Chia-Pudding. Lieferanten sind z. B. Dean and David und die Münchner Suppenküche. „Wer sich umfassender versorgen möchte, kann den Supermarkt oder den Bäcker im Erdgeschoss unseres Gebäudes nutzen“, ergänzt Carsten Werblow.

Das Haus ist das erste der eigenen Hotelmarke der Geschwister Sabrina Gambino-Kreindl und Alessandro Gambino. Der Wunsch nach einer eigenen Marke bestand schon lange, und die Weichen zur Verwirklichung wurden früh gestellt. Denn seit 2004 führen sie die Gambino Holding, der Gambino Consulting unterstellt ist. Diese hat bereits Marken wie The Stay Residence und Letomotel entwickelt. Im Kerngeschäft berät Gambino Consulting Investoren, entwickelt Hotelmarken und realisiert sie mit den Investoren. 2009 übernahmen die Geschwister das Hotel Stachus mit einem Pachtvertrag, 2012 folgte das Wetterstein Hotel. Nach dem Gambino Hotel Cincinnati sollen 2018 zwei weitere Häuser in der bayerischen Landeshauptstadt eröffnen – auch diese mit Retail im Erdgeschoss. „Bisher spielt sich alles in München ab, da hier die Wurzeln von Sabrina Gambino-Kreindl und Alessandro Gambino liegen und man den Markt gut kennt“, begründet Carsten Werblow. Generell seien aber auch andere Städte interessant. **jus**

www.gambinohotels.com

Fotos: Nieder + Marx Design für Gambino Hotels, Achenbach Delikatessen Manufaktur

Sieg mit Krabbe



Katharina Rauscher von der Burg Staufeneck in Salach entschied den Bundesjugendwettbewerb des Verbandes der Köche Deutschlands e.V. und der Achenbach Delikatessen Manufaktur für sich und erhielt den Rudolf Achenbach Preis 2017. Sie schlug im Finale Nils Hansen vom Hotel Atlantic Kempinski, Hamburg, und Henrik Sudenfeld vom Hotel Gut Thansen, Soderstorf. Die Vorspeise musste mit Rahmjoghurt, Salatgurke und Nordseekrabben zubereitet werden. Für das Zwischengericht waren Spargel und Pasta zu verwenden und als Hauptgang Bresse-Poularde und Mais in Variation. Das Dessert sollte Chiasamen und Basilikum enthalten. Sechs Stunden blieben den Teilnehmern für die Planung, die Zubereitung und das Anrichten ihres Vier-Gang-Menüs. Katharina Rauscher erhielt neben 1.000 € ein Wihoga-Stipendium für eine zweijährige Management-Weiterbildung zur Staatl. gepr. Betriebswirtin (Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe). www.achenbach.com

Siegermenü: Salat und Tatar von der Nordseekrabbe mit Spielereien von der Gurke auf Kräutercreme • Offener Kartoffel-Spargelravioli mit Buchenpilzen und Spargelschaum • Gefüllte Poulardenbrust auf gepresster Keule, sautierten Kräutersaitlingen und Mais in Formen und Strukturen • Basilikumsorbet mit Variation von der Erdbeere auf Chiasamen-Tartelette